平成２６年度

事　業　計　画　書

自　平成２６年４月　１日
至　平成２７年３月３１日

一般社団法人　日本食品機械工業会

平成２６年度事業計画

自　平成２６年　４月　１日
至　平成２７年　３月３１日

Ⅰ．平成２６年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、安倍政権のもと、大胆な金融政策、機動的な財政施策、民間投資を喚起する成長戦略からなるいわゆる「三本の矢」による一体的な取り組みが行われ、個人消費等の支出の増加が生産の増加につながり、それが雇用・所得の増加をもたらすという実体経済の好循環の動きが始まりつつあった。

一方、社会保障と税の一体改革の一環として、本年４月に消費税率の引き上げが行われる。個人消費の減速、企業収益の悪化が懸念され、さらには食品業界にも影響を及ぼす環太平洋戦略的経済連携協定（TPP）交渉の行方等、引き続き、国内景気の動向を注視する必要がある。

国外の情勢では、ロシアで開催されたＧ２０において、世界経済の状況は依然としてリスクが残り続けていると表明され、特にユーロ圏では安定の兆しがあるものの景気後退が続いており、長期化・深刻化の様相を呈する等不安定な状態が続いている。アジア圏においては、これまで好調に推移してきた中国経済の減速が鮮明になる等、経済環境の先行きを留意する必要がある。

こうした国内外の動向を受け、我が国食品機械の販売額は対前年同期比1.2%増の約4,438億円台を見込んでいる。

食品業界では、食品の安全性の担保、原材料・エネルギーコストの高騰、低価格化、多様化する消費者ニーズ、環境対策、少子高齢化に伴う国内市場の縮小等多くの課題を抱えている。

また、全国のホテルや百貨店で発覚した食品偽装表示問題により、食に対する安全・安心意識が大きく揺らいでいる。

我々食品機械業界としても、ユーザーである食品業界の動向を常に注視し、コスト削減や効率化を追求しつつ絶えず技術革新を進め、安全・安心という基本を堅持し、食に関わるビジネスの新たな領域を切り開き、消費者のニーズに真摯にお応えできるような提案を行っていくため、以下の事業を重点事項として、食品機械産業の総合的な発展と進歩を図り、国民の豊かで安心できる食生活の向上に貢献していくこととする。

１．食品機械の安全・衛生化の推進

２．FOOMA JAPAN 2014（国際食品工業展）の開催

３．産学技術交流の促進と関連技術情報の普及

４．食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

５．国際化への対応

６．第１５期FOOMAアカデミーの開講

Ⅱ．事 業 活 動

１．食品機械の安全・衛生化に関する調査研究及び普及

国際自由貿易における機械類の安全・衛生に関する協定への対応を通じ、我が国の食品機械産業の振興に資するとともに、国民生活の基本である「食の安全確保」に対する社会的責任を果たすことを目的に、次の事業に取り組む。

(1) 食品機械の安全・衛生化の推進

我が国における安全・衛生に対する社会的要求の高まりに応えるだけでなく、各種自由貿易協定の恩恵を受けるためにも、安全・衛生設計の一層の推進が不可欠である。そのため「安全・衛生企画委員会」は以下の事業に取り組む。

① 欧米における安全関連情報調査、及び規格研究機関との連携

衛生設計に関する国際規格は、EHEDGガイドラインをベースとするENを参考に作成されている。国際規格の世界的影響力の拡大により、従来国際規格と一線を画してきた米国もEHEDGとのガイドライン共同開発へと大きく舵を切った。現在急速に進む安全・衛生規格に関するグローバルハーモナイズに対応するため、当委員会はEHEDG JAPANと協力し、安全関連情報の収集に引き続き取り組む。

また、アジア各国においても食品加工機械に関わる安全・衛生関連法令の整備が進み、食品加工機械の規制が徐々に始まりつつまる。このような変化に対応するため、アジア諸国の関連法令も併せて注視する。

② フィンガーテスタの開発に関する研究

食品加工機械は衛生リスク対応のため、機械駆動部へのアクセスし易さが不可欠である。リスクアセスメントでは、これら危険源の“危害のひどさ”すなわち“手指が受ける力”を見積もらなければならないが、この力を測定する専用のセンサは存在しない。そこで「フィンガーテスタ開発　サブグループ（SG２）」を平成２５年度より設置し、“危害のひどさ”を数値で表すセンサの新規開発に取り組んできた。

今年度は汎用性の向上を目的に次の研究に取り組む。

ａ）ロードセルタイプの“フィンガーテスタ”検証試験

国立大学法人 長岡技術科学大学の協力のもと、平成２５年度に専門サブグループ（SG２）にて、ロードセルタイプのプロトタイプを開発した。今年度は測定可能な危険源の種類を特定するため、各種局面での衝撃データ収集及び検証を行う。

ｂ）圧力計タイプの“フィンガーテスタ”プロトタイプ２号の開発

ロードセルタイプは、ステンレス鋼を用いていることから、測定対象部に傷を与えることがある。食品接触部における傷は衛生リスクを高めるため、このモデルの使用は、食品非接触部が中心となる。このような問題を解決するため、軟性材への充填物の押し出し量を計測する圧力センサを用いたプロトタイプ２号の開発に取り組む。圧力式は食品接触部表面に傷を付けることなく衝撃力の測定が可能と期待される。

(2) 食品機械に関するJISの科学的検証と規格の改正

現行の食品機械JISが平成１５年から１７年にかけて改正された後、設計概念を定めたISO 12100、リスクアセスメントの方法論を定めたISO 14121等、重要な関連国際規格が多数、改正又は制定された。

近年さらに高まる安全性に関する社会的要求に応えるため、これら国際的な最新の知見に食品機械JISを整合させるとともに、食品関連産業に広くこれら規格の浸透を図るため、次の事業に取り組む。

① 食品機械に関するJIS規格の改正

「JIS改正委員会」は、食品機械JISの関連国際規格への整合化に向け、平成１９年度から取り組んでいる。平成２６年度は精米麦機械JIS（JIS B 9658）の改正作業、及び水産機械JIS（JIS B 9654）の国際規格への整合化を目的とした次の作業に取り組む。

ａ）精米麦機械JIS（JIS B 9658）改正原案の規格化

２５年度に作成した製米麦機械JISの改正原案を業界内に配布し広く意見を求め、寄せられた意見を参考に改正原案のFinal Draft（FD）を取りまとめる。また、FDがまとまり次第、速やかに改正に向けた各種申請作業に着手する。

ｂ）水産加工機械に関連する欧州規格の調査

新規に開発するJISが貿易障壁とならないよう注意を払うことが国際協定により定められている。要求事項のレベルを検討するためのベンチマークとして、欧州の水産加工機械に関連する規格の調査を行う。

ｃ）水産加工機械JISに定める機種のリスクアセスメントの実施

水産加工機械JISの改正を行うためには、ISO/IECが定める規格作成のためのガイドラインに基づかねばならない。そこで、JIS化する全ての機種についてリスクアセスメントを実施し、そのリスク評価に基づくリスク低減方策の検討を行う。

ｄ）水産加工機械JISの要求事項と関連する国際規格との整合化

国際規格のタイプＡ、Ｂ規格が定める要求事項と、前項に示すリスク低減方策の整合化について検討を行う。特に安全関連部については、ISO 13849-1：2006が定めるPL（performance level）に基づく関連部の信頼度要求、及びISO 14120：2012、ISO 13857：2008等が定める機械的保護方策の最新規定を考慮する。

ｅ）水産加工機械JISの改正原案取りまとめ

前記作業結果をJIS規格改正原案として取りまとめる。

② 密閉型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究

ISO/JISへの適合性評価は、科学的な客観的根拠に基づき実施する必要がある。しかし安全衛生の最も重要な要求である“洗浄性”の評価方法を国際規格は例示しない。そのためこのような洗浄性評価は各機械メーカーが、評価手法及び評価基準を定め実

施しなければならない。だが、各メーカーが独自にこれら検証方法を定めることは、コスト及び労力等から現実的とは言い難い。そこで「安全・衛生企画委員会」は、これら科学的検証に取り組む専門サブグループ（SG１）を継続し、岡山県工業技術センターの協力を得て、次の研究に引き続き取り組む。

ａ）標準汚れの設定

洗浄性評価基準に基づき、各メーカーが試験を行う際、適切に洗浄性を評価するためには、汚れ物質を標準化する必要がある。多様な機械装置の評価テストに使用可能な汚れ物質の開発に向けた研究に取り組む。

ｂ）閉鎖系機械装置の洗浄性評価に関する各種パラメータの設定

洗剤、及び洗浄水の組成、温度、流量等の洗浄性評価試験に必要な各種パラメータの定常値設定に関する研究に取り組む。

③　衝撃力が手指へ及ぼす損傷レベルの相関研究

食品機械による労働災害の約４割は「はさまれ」「巻き込まれ」「切れ・こすれ」による手指の被災となっている。食品機械のリスクアセスメントにおいて、これら危害のリスクを正確に見積るためには、前記(1)②のｂ）に示す“フィンガーテスタ”を用いた衝撃力の測定が有効である。

だが、衝撃力のレベルに応じた人間の手指が被る“危害のひどさ”の相関性データは世界的に見当たらない。そこで我が国食品機械の安全化に資するため、「世界初」の試みである、“衝撃力が手指へ及ぼす損傷レベルに関する相関性研究”に、国立大学法人山梨大学 医学工学総合研究部の協力を得て取り組む。主な研究事項は次の通り。

ａ）ほ乳類の骨を用いた負荷試験の実施、及びデータの取りまとめ
ｂ）サンプルの骨密度分布調査
ｃ）力とサンプルの損傷レベルに関する相関性の検討
ｄ）上記「相関結果」から人間の指骨を対象とした場合の推定と考察
ｅ）評価基準の開発と学会発表

２．国内外の食品及び食品機械の技術に関する普及

国民の豊かで安全な食生活に必要な食品と食品機械の技術力向上のため、一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、産学官連携で共同研究開発を実施し研究成果を発表するアカデミックプラザの開催や関係学術団体等と連携した各種シンポジウム、食に関する新技術を紹介する新技術普及特別企画等を行い、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的とする。

(1)　アカデミックプラザ事業

技術委員会の企画・運営のもと、FOOMA JAPANの併催事業として、展示会場内の特設会場において、大学・公的研究機関等の研究者による食品関連技術の成果発表の場であ

るアカデミックプラザを開催する。

アカデミックプラザでは、食品関連科学技術の振興及び「国民の豊かで、安全な食生活」につながる研究成果の社会還元の一助とするため、研究者への参加費用の補助制度や表彰制度を設け研究助成を行っている。

今年度のアカデミックプラザには、国内４３研究室、海外１７研究室が参加し、最新の食品関連技術の研究成果が発表される。

さらに、会期３日目夕刻に会員企業と研究者との交流会を開催し、関連技術の進歩・向上に努めることとする。

(2) 安全化・衛生化等の推進企画

① 日本食品工学会共催事業

日本食品工学会と連携し、６月１０日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、日本食品工学会フォーラム2014を共催する。今年度のフォーラムは「食品製造プロセスをシミュレートする」をテーマとして、食品製造プロセスのさらなる高度化に資することを目的として、食品製造プロセスに関連するシミュレーション及びその関連技術にまつわる最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

② 美味技術学会共催事業

美味技術学会と連携し、６月１２日（木）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、美味技術学会シンポジウムを共催する。今年度のシンポジウムは「美味しさと高機能性の両立、これからの新食品加工技術」をテーマに、高機能性を有する食品素材の紹介及び農産物・食品の美味しさ技術（美味技術）にまつわる研究成果・事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

③ 農業食料工学会共催事業

農業食料工学会と連携し、６月１３日（金）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、フードテクノロジーフォーラムを共催する。今年度のフォーラムは「コールドチェーンのアンカー、家庭用冷凍冷蔵庫の先端技術」をテーマとして、一般に冷凍不可とされる青果物のコールドチェーンと冷凍可能な食品のコールドチェーンによる品質保持技術を解説するとともに、コールドチェーンのアンカーである家庭用冷凍冷蔵庫の最新の技術について、最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、食品全体の品質保持技術の進展を目指し、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

④ 農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、６月１０日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において開催する農業施設学会シンポジウムを後援する。今年度のシンポジウムは「攻めの農業 生鮮果実の輸出に向けての取り組み」をテーマとして、生鮮果実の輸出の

現状や可能性、高級フルーツの魅力や価値とともに、ブランドとして必要な流通や品質保持の最先端技術等の先進事例や最近の研究成果を紹介しながら、農業を成長産業とすべく輸出の促進と食文化・食産業のグローバル展開について考える場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

⑤ EHEDGセミナー

EHEDG JAPANと連携し、6月11日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、EHEDG会長のKnuth Lorenzen氏を講師に迎えて「食品と接触するステンレスの表面仕上げと不動態化」をテーマとしたセミナーを開催する。

⑥ AIB FOOMA特別講演会

AIB日本同窓会との共催で、6月11日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、関崎 勉氏（東京大学大学院農学生命科学研究科 食の安全研究センター長）を講師に迎えて、「日本の食の安全を科学でささえるために」をテーマに特別講演会を開催し、より安全な食品の供給に資することとする。

(3) 新技術普及特別企画

一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、社会還元につながる時宜に適した企画を実施する。今年度は、平成25年10月に改正された労働安全衛生規則に着目した内容とする。法改正に伴い、食品加工用機械の危険な部分への覆いの設置、原材料の送球・取り出し時の運転停止、用具の使用等が義務付けられた。このような事から、機械の安全装置・設備の実例を示して、理解を深めてもらうとともに、各事業場での安全への取り組みを啓蒙していくことにより、さらなる安全の向上に寄与することとする。

また、「生産性向上設備投資促進税制」制度に関する情報の提供を通して、食品機械産業における設備投資需要を喚起し、食品機械産業のさらなる活性化に資することとする。

3．食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

食品及び食品機械分野はもとより、生産者から消費者に至るまでのフードチェーンに関するあらゆる人に対して、食の安全及び食に関連する環境（省エネルギー・廃棄物・食育等）への配慮に関する情報提供をすることにより、国民意識の啓蒙を図り、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的とし、以下の事業に取り組むこととする。

○ 機関誌「ふーま」の発行

機関誌「ふーま」（季刊・年4回）を発行する。本誌は、会員企業、食品産業関連企業、研究機関等へ幅広く配布するほか、FOOMA JAPAN 会場内でも無料配布する。食品及び食品機械、安全・衛生、食育、当工業会運営活動等に関する情報を様々な角度から広報することにより、国民の食生活向上に寄与する。

4．国内外の食品及び食品機械に関する調査研究及び普及

国際的なネットワークの構築により、海外における食品製造現場へ食品機械を普及させるとともに、安全で衛生的な食品製造並びに食品の普及により健全な食生活の発展を図る。これらは、我が国の食品製造技術の提供により実現することから、我が国固有の技術のイノベーションにつながり、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生にも寄与することを目的とする。

(1) 海外市場調査

我が国産業の海外展開に資する、海外市場情報を適宜収集、整理し、会員企業及び一般の方へ情報を提供することで、当該情報の国内での普及に努める。また、当該過程で得られた現地における食生活向上に必要な情報を適宜現地に提供するものとする。

また、海外政府機関、団体、並びに企業等から海外事情に精通した有識者を講師に招き、海外市場セミナーを企画、開催し、最新の海外事情の普及に努める。

併せて、日本貿易振興機構等と連携を取り、有益な海外情報を適宜収集、会員企業及び一般の方へ提供する。

(2) 海外進出推進活動

外国政府機関や団体との交流の促進を通して、海外における食品製造現場の技術力向上、安全衛生的な製造技術の向上を図り、我が国産業の海外展開に際し有効なサポートを得るため、適宜以下の事業を実施することとする。

① FOOMA JAPANにおける国際交流ブース「グローバルスペース」の実施
② 外国政府機関・団体によるミッションの受け入れ
③ 外国政府機関・団体との面談、当該機関・団体主催の商談会、展示会等イベントへの参加
④ その他

5．食品及び食品機械分野の人材育成

食品及び食品機械分野の従事者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材を育成することにより、もって、我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的としている。

○ FOOMAアカデミー

食品及び食品機械分野の技術者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人を育成する人材教育研修機関として、FOOMAアカデミーのさらなる充実を図るため、以下の事業に取り組むものとする。

① 第１５期FOOMAアカデミーの検討

第１５期FOOMAアカデミーは、開催時期や課目構成等の基本事項は第１４期の内容を受け継ぐものとする。課目については、受講者並びに派遣企業、担当委員から得たアンケートを参考に、内容及び講師等について部分的に修正を行い、業界が求める人材育成を目指し、一層の充実を図るものとする。

② 第１５期FOOMAアカデミー開講準備作業

第１５期FOOMAアカデミーを開講するため、「講師依頼」「パンフレット作成」「テキスト作成」等の一連の作業を遅滞なく進めることとする。

③ 第１５期FOOMAアカデミーの開催

第１５期FOOMAアカデミーの実施概要（予定）は次の通り。

開　　催：平成２７年２月

会　　場：一般社団法人日本食品機械工業会　ふーまビル4階

募集人数：２４名程度

受 講 料：正会員100,000円、正会員以外130,000円

④ 第１６期FOOMAアカデミーの開催準備

第１５期FOOMAアカデミーの検討・開催準備と並行し、過去の実績を踏まえながら、第１６期FOOMAアカデミーの課目・運営方法、構成等検討に長時間を要する事項について併せて審議を行うこととする。

６．食品機械産業振興基礎事業

長期的・総合的視点に立って、当工業会の事業活動の基盤強化と業界のさらなる発展に資するため諸策の検討を行い、各委員会連携のもとに以下の事業を積極的に展開する。

(1) 運営委員会活動（企画運営・総合調整）

① 食品機械産業振興事業の企画検討

２１世紀の我が国食品機械産業のさらなる発展と工業会活動の基盤強化、会員サービスのより一層の充実を図るため、食品機械産業に関する諸施策の情報収集に努め、業界振興に向けた諸策の企画・検討を行うこととする。

② 工業会財務基盤の強化・充実

財務に関わる諸事情を考慮しつつ、平成２６年度予算の収支状況を掌握するとともに、当工業会のより一層の発展のため、財務基盤の強化・充実並びに財源の確保、会館の効率的運営と資産の保全に関わる諸策の検討を行うこととする。

③ 公益法人制度改革への対応

一般社団法人として求められる内部統制の強化を図るため、必要に応じ、新法に則った諸規程の整備、組織の検討等を行い正副会長会、理事会等へ提案する。

④ 食品機械産業活性化支援事業

昨年度に続き、経営革新等を目指す会員企業に対し、技術・経営・マーケティング等の経営実務について、独立行政法人中小企業基盤整備機構が実施している「企業等OB人材派遣事業」等を紹介するとともに、事業者負担の一部を補助する。

(2) 青年部活動

① 次代の経営者、管理者の育成

青年部運営委員会において、次代の経営者・管理者の育成及び青年部会員の親睦を図ることを目的とした諸事業の企画検討を行うこととする。

また、展示会事業等の工業会事業に積極的に参画し、当工業会及び食品機械産業の発展に努めることとする。

② 国内・海外研修会等各種研修会の実施

国内のユーザー企業及び会員会社等を訪問し、業界の最新情報の収集に努める国内研修会、国際委員会と合同で海外の食品機械関連の展示会・食品関連工場の見学等現地の最新事情の収集を目的とした海外研修会や、次代の経営者・管理者に必要な勉強会等の各種研修会や情報交換会等を開催し、参加者の資質向上とネットワーク構築に資することとする。

(3) 支部会活動

① 地域別部会

東部・中部・西部支部の業界の活性化と会員サービスのためのセミナー・懇親会の場を設け、情報交換会等を実施することにより会員相互の交流促進に努めることとする。

② 業種別部会

業種ごとに多様化した課題や要求への対応策等を検討するため、精米麦・製粉機械部会、製めん機械部会、製パン・製菓機械部会、飲料機械部会、肉類・水産加工機械部会等を中心とした業種別部会活動を必要に応じて展開し、食品機械産業の発展に資することとする。

7．食品機械の安全・衛生化等に関するサポート事業

(1) 安全衛生化サポート

自由貿易の共通ルールである「国際安全規格」に基づく設計の仕組み作りは、国際競争力の一層の強化に役立つ。食品機械産業界におけるこのような課題に対応するため「安全・衛生企画委員会」では、平成２３年度より、長岡技術科学大学より協力を得て、「国際安全規格対応講習会」の定期開催を実施している。平成２６年度は、新規テーマを一つ加え、引き続き開催する。

① システム安全エンジニア・アソシエイト（仮称）資格取得支援

講習会で学ぶだけでなく、学んだ後の習熟度測定が、人材育成に不可欠である。設計者が知識を学び吸収したことを証明する第三者認証制度として、長岡技術科学大学が中心となって運営する「システム安全エンジニア（SSE）」が広く知られている。

「安全・衛生企画委員会」は、同大学との連携をさらに図り、設計技術者を対象とする「システム安全エンジニア・アソシエイト（仮称：SSE-ASSO）」の資格取得支援を目的とする講習会を新設する。

② 国際安全規格対応講習会の実施

我が国の法令、及び国際的な協定が要求する食品機械の安全・衛生設計に関する有益な情報を食品機械JISは提示する。しかし国際安全規格の考え方を熟知していなければ、国際安全規格体系の一部である食品機械JISを十分活用することはできない。そこで当講習会は、国際安全規格の基本設計原則からリスクアセスメント、制御盤設計、そして残留リスク情報を扱う取扱説明書までの4つのプロセスを主要テーマに定める。

なお、規格に基づく安全・衛生設計は、機械装置メーカーだけで取り組むことは不可能で有り、「制限仕様」作成等、機械ユーザーとの共同作業が不可欠である。そのため当講習会は、受講対象者を食品機械メーカー関係者に限定せず、機械ユーザーを含む業界全体を対象とし、我が国における安全・衛生設計の普及に資する。

今年度開催する講習会は、昨年からの4テーマに前記“SSE-ASSO 受験対策”を加えた5テーマで実施する。

ａ）安全設計基本概念
ｂ）リスクアセスメント方法論
ｃ）制御盤設計
ｄ）取扱説明書
ｅ）SSE-Sub 受験対策

③ 国際安全規格対応講習会新規テキスト作成及び実習機器の製作

当該講習会の多くの参加者より、制御系の安全関連部、及び保護方策に関するテーマを扱う講習会の新設要望が多数寄せられている。これらの要望に応えるため「制御系の安全設計」「リスク低減方法論」等に関するテキストの作成に取り組む。

また、これらの安全設計は、スイッチの配置を含めた論理構造が関わるが、論理式を用いた確認ではなく、視覚的に安全に関する論理構造の確認が可能な実習機器の製作にも合わせて取り組む。

④ 安全衛生設計のサポート

国際規格に基づく安全・衛生設計に取り組む際、規格要求をどのように実務に落とし込むかがしばしば問題となる。

このような具体的な取り組みに対する課題を持つ会員企業を電話及び対面によりサポートする。

(2) 警告ラベル頒布事業

会員企業の安全化対策等への支援の一環として、ISO 3864、ISO 11684を参考に作成した警告ラベルを頒布することとする。

(3) 技能向上事業

食品機械の設計・製造に直接関わる人材の基礎技能の充実によって食品機械の様々な性能向上を図ることとし、必要な分野における技能向上講習会を開催することとする。

(4) 海外・国内PL保険

製造物責任（PL）法に対応し、当該機械の万一の損害賠償の発生に対し、会員企業の救済を図るため団体海外PL保険並びに団体国内PL保険（ともに平成２６年９月１日より１カ年）制度への加入促進活動を継続実施し、会員企業へのより有利なPL法対策に供することとする。

(5) 食品関連機械団体標準約款頒布事業

食品機械業界における契約時にかかる労力の低減、及び契約相手との公平な契約を締結することを目的とした食品関連機械団体標準約款及びその解説を頒布し、広く業界標準約款の普及に努めることとする。

8．展示会事業

食品機械産業に関わる企業が同一の場に参加し、新製品開発と技術力開発で競合し合うことは業界全体の向上と、参加者の共同意識を高める効果があり、展示会事業は食品機械産業の発展、振興のための最も有効な手段である。

当工業会では、展示会実行委員会を中心に各委員会が連携し、食品機械・装置及び関連機器に関する技術並びに情報の交流と普及を図り、併せて食品産業の一層の発展に寄与することを目的として、FOOMA JAPAN（国際食品工業展）を毎年開催している。

３７回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2014では、「食の未来を探しに行こう。」をテーマとして、食の安全・安心への関心の高まりを背景として、食品機械の業界を取り巻く様々な課題に対する最先端テクノロジー、製品、サービスを発信し、食の技術が拓く、ゆたかな未来を提案していくこととする。

また、業界関係者のみならず多くの関心者が参集するFOOMA JAPANの特徴を活用し、主催者団体として国民生活の食の安全及び衛生に寄与するために最新の研究成果を発表するアカデミックプラザの開催や、海外交流を推進する企画として、各種関係機関等とも連携して実施するグローバルスペースの設置等海外機関の情報発信並びに海外来場者へのサポートに努めることにより、社会還元に資することとする。

なお、安全な展示会運営を行うため、防災・安全対策に取り組むこととする。

(1) FOOMA JAPAN 2014（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成２６年６月１０日（火）～１３日（金）１０：００～１７：００

会　　場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）東展示棟全館及び会議棟

テ ー マ：「食の未来を探しに行こう。」

(2) 広 報 活 動

展示会のイメージアップと当業界の認知度向上を図るため、FOOMA JAPAN公式Webサイトやメールマガジンの発行、各種広報媒体を効率的に活用し、タイムリーな展示会情報の発信を行うこととする。

また、海外の食品関連産業関係者等へPRブースを提供するとともに、当工業会として海外主要展示会へのブースの交換出展や視察団の派遣や受け入れ等により、相互交流を推進し、FOOMA JAPAN並びに我が国食品機械産業の認知度向上に努めることとする。

(3) プレゼンテーションセミナー

東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、出展者の製品情報や新技術発表の場としてプレゼンテーションセミナーを開催する。

(4) イ ベ ン ト

青年部の企画・運営のもと、6月11日（水）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、服部幸應氏（服部栄養専門学校校長／医学博士）、山本益博氏（料理評論家）を講師に迎えた講演会を開催し、展示会の充実に努めることとする。

(5) 出展者・来場者サービス

展示場最寄り駅からの送迎用シャトルバスの運行、快適なビジネス空間を創出するVIPラウンジの設置、クロークの設置他インフォメーション機能の充実に努め、出展者・来場者サービスの一層の充実を図ることとする。

(6) FOOMA JAPAN 2015（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2014（国際食品工業展）終了後は、その実施結果を踏まえ、次回展示会の準備に着手することとする。

9．技術研究促進事業

技術委員会を中心に会員企業の技術力の向上、食品機械産業を取り巻く諸問題に対応するため、以下の事業に取り組むこととする。

(1) 研修会・講習会の企画運営

食品工学・機械工学等の技術分野における専門知識の深化を目的とした研修会並びに、時期的・社会的要請に即応したテーマによる講習会等を企画・運営し、会員企業に対し広範な技術的支援を行うこととする。

(2) 工場・研究施設の視察

各種製造業の工場・研究施設等の視察を実施し、会員企業の技術的課題に応えることとする。

(3) 研究者データベースの更新、管理

会員企業に対する技術支援活動並びに産学共同研究の交流促進を図るため、食品工学・機械工学等の分野に関わる研究者に関するデータの収集を行い、「食品工学研究者ガイド」として発行するとともに、FOOMA-Netへ公開する等、広く普及活動に取り組むこととする。

(4) 新規事業検討会の開催

技術研究促進事業をより充実した事業とするため、1年に1回新規事業検討会を開催する。

10. 広 報 事 業

広報委員会を中心に、会員企業、食品産業関連企業、関係機関に対して、当工業会の事業活動を積極的に広報するために以下の事業に取り組むこととする。

(1) 「日食工だより」の発行

会報誌「日食工だより」を毎月発行し、タイムリーな情報提供に努めることとする。

(2) 時局講演会の開催

政治・経済・社会分野における有識者を講師として招き、会員企業、FOOMA JAPAN出展社、食品関連産業関係者を対象に、業界発展の一助となるべく時局講演会を開催する。

(3) 「食品機械総覧」の発行

食品機械のカタログ集「最新日本の食品機械総覧（2014～2015年版）」を発行することとする。

11. 国際交流事業

海外市場におけるFOOMA JAPANのPR活動に努め、また、さらなる拡充のために海外市場の食品動向を調査すべく、海外最新事情視察団を派遣し、海外の食品機械産業見本市と経済事情等の視察を実施する。

12. 特 別 事 業

売買契約書（請負契約書を含む）に定める事項は、取引の対象となった機械において人身事故や経済的損失等が生じた際の極めて重要な取り決めである。

平成２３年度より「標準約款調査研究委員会」にて、食品関連機械団体標準約款を業界へ広く頒布するためのスキーム開発、業界標準約款の安定供給に努めてきた。今年度は、より業界標準約款を普及させるために約款を無償公開する。また、契約に関する問題点等についての調査研究を実施する。

13. 会館（ふーまビル）運営事業

当工業会財務の基盤強化を図るため、会館の効率的運用に努め、一部を賃貸するとともに、資産保全のための諸策の検討を行うこととする。

14. その他事業

(1) 食品機械の機種別販売額・輸出額統計調査

会員企業の経営指針としての活用、当工業会の事業活動及び業界の将来ビジョンの策定等に反映させるための基礎資料とすることを目的として、会員企業を対象に四半期ごとに食品機械の機種別による販売額・輸出額に係る調査を行うこととする。

(2) 中小企業事業活動の支援制度利用の推進

中小企業にとって必要な政策について、当工業会のWebサイトや機関誌等を通じてその周知に努めることとする。

(3) 「生産性向上設備投資促進税制」証明書発行業務

産業競争力強化法の施行に伴い、平成２６年１月２０日より、生産性の向上につながる設備投資を促進するための税制措置（生産性向上設備投資促進税制）が創設された。

同制度において税制上の優遇を享受するためには、設備が一定の要件を満たす事を示す証明書が必要とされる。当工業会は当該証明書を発行する機関のひとつとして、生産性の向上につながる設備の導入を後押しすることで、業界の発展に資することとする。

(4) 新春懇話会・賀詞交歓会

会員サービスの一環として、著名人を招いての新春懇話会や賀詞交歓会を新年行事として開催することとする。

(5) 当工業会Webサイト「FOOMA-Net」の運営

会員企業をはじめ、食品産業関連企業、研究機関、一般の方を対象に、関連する法令・告示・通達や、当工業会の事業活動等をWebサイトに掲載し、広く情報を提供する。

また、当工業会への入会、会員企業の広報の一助となるよう、さらには国民の食生活向上に貢献できるよう、より有効な利用方法について検討する。

(6) 事務局機能等の充実

会員サービスの向上に資するため、職員の資質向上に努め、事務局機能の強化・充実に努めることとする。

また、ふーまビル１階に常設しているFOOMA JAPAN運営事務局との連携強化に努め、展示会事業のさらなる充実に資することとする。